

**Corso di formazione in CONSERVAZIONE, LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI AGRUMI E DEI LORO DERIVATI.**

**Periodo di svolgimento: dal 24/11/2016 al 15/12/2016**

Alta Scuola Arces

Vicolo Niscemi, 5 - PALERMO

Settimana	Orario\Giorno	giovedì	venerdì
		24/11/2016	25/11/2016
1	9,00 - 10,00	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità TEORIA (Alfio Bellardita)	Web marketing TEORIA (Antonino Argentati)
	10,00 - 11,00		
	11,00 - 12,00		Web marketing PRATICA (Antonino Argentati)
	12,00 - 13,00		



# Social farming

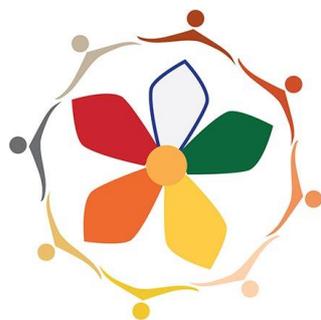
INSERIMENTO SOCIALE NELLA FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA

Settimana	Orario\Giorno	lunedì 28/11/2016	martedì 29/11/2016	mercoledì 30/11/2016	giovedì 01/12/2016	venerdì 02/12/2016
2	9,00 - 10,00	Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) TEORIA (Aldo Todaro)	Web marketing PRATICA (Antonino Argentati)	La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti TEORIA (Giovanni D'Agati)	Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (olii essenziali, distillati, etc) TEORIA (Agrumaria Corleone)	Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) TEORIA (Aldo Todaro)
	10,00 - 11,00					
	11,00 - 12,00		Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (olii essenziali, distillati, etc) TEORIA (Agrumaria Corleone)			
	12,00 - 13,00					

[www.arces.it](http://www.arces.it) - [www.distrettoagrumidisicilia.it](http://www.distrettoagrumidisicilia.it)



Alta Scuola



**Social farming**  
INSERIMENTO SOCIALE NELLA FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA

Settimana	Orario\Giorno	lunedì 05/12/2016	martedì 06/12/2016	mercoledì 07/12/2016	venerdì 09/12/2016	
3	9,00 - 10,00	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità TEORIA (Alfio Bellardita)	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità PRATICA (Alfio Bellardita) VISITA AZIENDALE	Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (oli essenziali, distillati, etc) TEORIA (Agrumaria Corleone)	Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità TEORIA (Alfio Bellardita)	
	10,00 - 11,00					
	11,00 - 12,00			Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc) PRATICA (Aldo Todaro) VISITA AZIENDALE		Controllo qualità dei prodotti agrumari, tecniche di confezionamento, marchi di qualità PRATICA (Alfio Bellardita) VISITA AZIENDALE
	12,00 - 13,00					

[www.arces.it](http://www.arces.it) - [www.distrettoagrumidisicilia.it](http://www.distrettoagrumidisicilia.it)



Alta Scuola



**Social farming**  
INSERIMENTO SOCIALE NELLA FILIERA AGRUMICOLA SICILIANA

Settimana	Orario\Giorno	lunedì 12/12/2016	martedì 13/12/2016	mercoledì 14/12/2016	giovedì 15/12/2016
4	9,00 - 10,00	<p>Tecniche di trasformazione degli agrumi in prodotti per il consumo diretto (marmellate, succhi freschi etc)  <b>PRATICA</b>                      (Aldo Todaro)  <b>VISITA AZIENDALE</b></p>	<p>La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti  <b>TEORIA</b>                      (Giovanni D'Agati)</p>	<p>Tecniche di trasformazione degli agrumi e dei sottoprodotti agrumari in prodotti per l'industria (olii essenziali, distillati, etc)  <b>PRATICA</b>                      (Agrumaria Corleone)  <b>VISITA AZIENDALE</b></p>	<p>La logistica per l'agrumicoltura e la distribuzione dei prodotti  <b>PRATICA</b>                      (Giovanni D'Agati)  <b>VISITA AZIENDALE</b></p>
	10,00 - 11,00				
	11,00 - 12,00				
	12,00 - 13,00				

[www.arces.it](http://www.arces.it) - [www.distrettoagrumidisicilia.it](http://www.distrettoagrumidisicilia.it)



Alta Scuola